

Pica - mekike



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **2 dl** vode
- **1/2 paketa** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Fil:

- **1 šoljica** gušćeg soka od paradajza
- **maloo** origana
- **150 g** parmezana
- **150 g** salame
- **za prženje** ulje

Priprema

Kvasac izmrvite u mlaku vodu sa šećerom, dodajte prosejano brašno pomešano sa solju i zamesite testo. Nadošlo testo premesite i podelite na loptice velicine većeg oraha stim da budu par (6,8). Svaku lopticu rastanjite do velicine manjeg tanjira.

Jedan krug testa u tankom sloju premažite sokom od paradajza, pospite origanom, parmezanom i seckanom salamom. Drugim delom (krugom) poklopite filovani deo i pritisnite krajeve.

I postupak ponovite dok ne utrošite svo testo. Ostavite malo da odstoje a za to vreme zagrejte ulje. Pržite mekike u dubokom vrelom ulju okrecuci sa obe strane da porumene.

Poslužite tople.

Savet